



## Gefüllte Hacktomaten

mit Kartoffelwedges und Dip



40-50min



3-4 Personen

Die Tomate macht den Unterschied! Tomaten-Kenner unterscheiden unglaubliche 2.500 verschiedene Sorten, von denen jede einzelne anders schmeckt und auch anders aussieht! Diese saftigen Fleischtomaten werden mit herzhaftem Curry-Hackfleisch gefüllt und zu knusprigen Kartoffelecken serviert.



- Knoblauchzehe
- mehligkochende Kartoffeln
- Joghurt, 1,5% Fett <sup>7</sup>
- Fleischtomaten
- rote Zwiebel
- Currypulver Madras
- Rinderhackfleisch vom Bayerischen Fleckvieh

- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Zucker

- Backblech
- Auflaufform
- Stabmixer

**Allergene**  
Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Energie 570kcal, Fett 27.0g,  
Kohlenhydrate 38.0g, Eiweiß 37.0g



## 1. Kartoffeln schneiden

A chef wearing a white apron with the text "MARLEY SPOON" is holding a white rectangular dish. The dish contains four roasted tomatoes in a tomato sauce.

#### 4. Tomaten backen

A close-up shot of a person's hands mixing ingredients in a clear glass bowl. The person is wearing a white chef's coat. They are using a metal spoon to mix a bright yellow powder (likely turmeric) into a mixture of finely chopped purple onions and other ingredients. The bowl is placed on a light-colored wooden surface.

## 2. Füllung mischen

## 5. Kartoffeln rösten

### 3. Tomaten füllen

## 6. Dip mischen

Inzwischen die **zweite Knoblauchzehe** entweder mit einer Knoblauchpresse oder in ganz feinen Würfeln unter den **Joghurt** mischen und mit etwas Salz abschmecken. Den **Dip** mit den **gefüllten Tomaten** und **Kartoffelschnitten** servieren.